

# *Liebe Gäste*

*Wir heissen Sie herzlich willkommen im Buurebeizli Dergeten. Unser Hof liegt auf 950 Meter über Meer und befindet sich auf Nessler Boden. 1985 übernahmen wir, Esther und Melchior Stauffacher den Betrieb von Walter Stauffacher. Zusammen zogen wir 6 Kinder gross, die heute ein Teil des Betriebes Dergeten sind. 2003 begannen wir mit einem Gartentisch und 6 Plastikstühlen in der Gartenwirtschaft, was vor allem Wanderer anzog.*

*2009 bauten wir unser Restaurant-Teil mit 30 Sitzplätzen, Sanitären Anlagen und einer kleinen Küche. 2016 wagten wir den grossen Schritt und bauten unser Säali mit zusätzlichen 35 Sitzplätzen und einer grossen Gastroküche. Die Gartenwirtschaft mit nochmals 50 Sitzplätzen im Sommer macht das Buurebeizli Dergeten komplett.*



# *Unsere Küche*

*Wir kochen rustikal und nach „Grossmutter's Art“. In der Küche ist Esther Stauffacher der Chef und bekocht Sie mit viel Freude und Herzblut. Zusammen mit dem Küchenteam produzieren wir vieles hausgemacht, wie zum Beispiel das Brot, Schlorzifladen, Saucen, Suppen und vieles mehr.*

*Wir verwenden möglichst unsere eigenen Hofprodukte. Was nicht direkt vom Hof kommt beziehen wir fast ausschliesslich regional und binden somit das umliegende Gewerbe mit ein.*

*Herzlichen Dank für Ihren Besuch im Buurebeizli Dergeten und für das entgegengebrachte Vertrauen!*

*Familie Stauffacher mit Team*

## ***Fleischherkunft:***

<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i>	<i>Schweiz</i>

*Alle Preise in Schweizer Franken verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer 8.1%*

*Hinweis zu Allergene: Bitte fragen Sie beim Personal nach oder verlangen Sie die Spezial-Karte*

# Speisekarte

## Vorspeisen

<b>Menü Salat klein</b> mit hausgemachtem Dressing		6.50
<b>Grüner Blattsalat</b> mit hausgemachtem Dressing		7.50
<b>Gemischter Salat</b> mit hausgemachtem Dressing		9.50
<b>Tagessuppe</b> (fragen Sie unser Personal) frisch im Haus produziert	Zum Menü	5.50
	Hauptspeise	9.50

## Kleine Speisen *ab 13.30 Uhr*

<b>Dergeten Tüüfeli</b> Pikantes Trockenwüerstli (Ziegenfleisch); Eigenkreation	ca. 100g	11.50
<b>Handbrot</b> Käse, Fleischkäse, Vorderschinken, Mostbröckli, Speck	Eine Sorte Mit allem	7.00 8.50
<b>Buureschöblig</b> Kalt mit Brot serviert		10.50
<b>Portion Speck</b> Stockbergspeck vom eigenen Schwein (solange Vorrat)	ca. 150g	14.50
<b>Portion Schwartenmagen</b> serviert mit Garnituren		12.00
<b>Dergeten Teller</b> verschiedene Fleisch- und Käsesorten	ca. 300g	21.50

## *Knackig und frisch...*

<b>Salatteller</b> Bunt gemischte Salate mit hausgemachtem Dressing	klein gross mit Ei	12.50 17.50 19.50
<b>Siedfleischsalat</b> mit hausgemachter Senfsauce	einfach garniert	17.50 23.50
<b>Wurstsalat</b> mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	13.50 19.50
<b>Käsesalat</b> mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	13.50 19.50
<b>Wurst- Käsesalat</b> mit hausgemachter Senfsauce und Zwiebeln	einfach garniert	14.50 20.50

## *Fitness Teller* *Bunt gemischte Salate mit...*

<b>...Paniertem Schnitzel (Schwein)</b>	ca. 100g ca. 200g	20.50 23.50
<b>...Cordon Bleu nach Wahl (Schwein)</b>	ca. 250g	32.50
<b>...Chicken Nuggets</b>	ca. 150g	21.50
<b>...Bloderkäse mit Speck</b>	ca. 150g	23.50
<b>...Gemüsetaler</b>	ca. 150g	20.50

# *Cordon Bleu (Schwein)*

## *Nach Art des Hauses gefüllt und paniert...*

<b>Huus Art</b>	Käse, Mostbröckli, Äpfel	29.50
<b>Äpler Art</b>	Käse, frische Zwiebeln, Birnen, Speck	29.50
<b>Knobli Art</b>	Käse, frischer Knoblauch, Bärlauchpaste	29.50
<b>Jäger Art</b>	Käse, Speck, Champignons, Röstzwiebeln	29.50
<b>Dergeten Art</b>	Käse, Landrauschschinken, Bloderkäse, Chili	29.50
<b>Buure Art</b>	Käse, Lauch, Speck, Crème Fresh	29.50
<b>Saisonale Art(en)</b>	Fragen Sie beim Personal nach unseren saisonalen Füllungen. - «äs hät solang's hät»	29.50

**Beilage:** Zum Cordon Bleu servieren wir Pommes Frites oder Teigwaren und Gemüse. Auf Wunsch auch nur mit buntem Gemüse erhältlich, Aufpreis: Fr. 3.00

# Traditionelles

<b>Bloderkäse - Speck</b> Bloderkäse mit Speck umwickelt und gebraten	ca. 150g	16.50
<b>Chäs-Tschoopä</b> Brotwürfel mit Käse und Rahm gebraten, serviert mit Apfelmus	Portion	15.50
<b>Nidelzune</b> Serviert mit Brot, Käse und einem Chacheli Milch	Portion (3dl Nidel)	18.50
<b>Stierauge</b> Spiegeleier serviert mit Brot	Pro Ei	2.50

# Eifach und Guet

<b>SchniPo</b> Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites oder Teigwaren und Gemüse	ca 100g ca. 200g	19.50 22.50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites oder Teigwaren und Gemüse		24.50
<b>Kutteln</b> Rindskutteln an Tomatensauce, serviert mit Pommes Frites oder Teigwaren		24.50
<b>Schnitzelbrot</b> Schweinsschnitzel paniert mit Brot und Garnitur	mit Pommes	16.50 20.50
<b>Pommes Frites</b>	Schüssel Teller Schale	23.50 7.50 5.50

## För üseri chlinä Gäscht (s Gofesäckli)

<b>1 Schnitzelbrot</b> mit Pommes und Öpfelsäftli, däzue e cooli Öberraschig	Säckli	12.50
<b>1 Hotdog</b> mit Pommes und Öpfelsäftli, däzue e cooli Öberraschig	Säckli	12.50
<b>4 Chickennuggets</b> mit Pommes und Öpfelsäftli, däzue e cooli Öberraschig	Säckli	13.50
<b>1 Portion Pommes</b> und Öpfelsäftli, däzue e cooli Öberraschig	Säckli	7.50

## Dergeten Chnöpfli

<b>Hausgemachte Chäs-Chnöpfli</b> serviert mit Apfelmus	Portion	23.50
<b>Hausgemachte Gemüse-Chnöpfli</b> mit frischem, saisonalem Gemüse verfeinert mit Rahm, serviert mit Apfelmus	Portion	25.50
<b>Chnöpfli Rustikal</b> Hausgemachte Chnöpfli mit Buureschüblig, Speckwürfeli, Vorderschinken, frischen Zwiebeln und Rahm, serviert mit Apfelmus	Portion	26.50

# Getränke

## *Kalte Getränke*

Sirup oder Hahnenwasser	1.0l	2.50
Ice-Tea (hausgemacht), Süsmost, Shorley,	0.2l	3.20
Rivella, GOBA Cola, GOBA Cola zero, Mineral	0.3l	4.20
mit/ohne, Grape, Flauder, Citro	0.5l	5.20
	1.5l	13.50
Flauder Gents Tonic Water	0.2	5.20
Möhl Saft trüb/klar mit oder ohne Alkohol	0.5l	5.80

## *Appenzeller Bier*

Quöllfrisch naturtrüb 4.8% vol.	0.5l	6.20
Quöllfrisch Weizenbier 5.2% vol. (Sommer)	0.5	5.90
Quöllfrisch hell/dunkel 4.8% vol. (Lager)	0.5l	5.50
Säntis Kristall Spezial 5.2% vol.	0.33l	4.80
Chübel, Stange, (Quöllfrisch hell) 4.8% vol.	0.5l, 0.3l	5.50, 4.50
Root-Beer (Beeri, Ingwer) 2.4% vol.	0.33l	5.20
Sonnwendlig alkoholfrei	0.5l	5.50
Bschorle alkoholfrei	0.33l	4.80
Zitronen-Panache alkoholfrei	0.33l	4.80

## *Warme Getränke*

Verschiedene Teesorten ab Teebar	0.4l	5.50
(handverarbeitet)	1.0l	11.50
Kaffee creme, Milchkaffee, Espresso		4.50
Latte Macchiato, Cappuccino		5.00
Milch, Schoggi, Ovomaltine warm/kalt	0.4l	4.50
Kafi fertig/Luz, Espresso Coretto		6.50
Huskafi		8.50
Kafi Muh	Caramel	8.50
Geissekafi	Grand-Marnier	8.50
Kafi Biberflade	Appenzeller	8.50
Kafi Schlorziflade	Altmaa	8.50
Kafi Bermontis	Bermontis	10.50



# Weinkarte

	0.1l	0.5l	0.75l
<b><i>Rote Weine</i></b>			
Wilchinger Rötiberg	5.00	24.50	
Herrschaftstropfe Jeninser	5.00	24.50	
Fläscher Marugg	5.00	24.50	
Fürstberger Sélection Walenstadt			38.50
Fürstberger Barrique Walenstadt			42.50
Senza Parole Primitivo Italien	5.50	27.50	36.50
Rioja el coto			36.50
Primitivo Merlot Campo Marina			52.50
Barbera d'Asti			54.50
<b><i>Weisse Weine</i></b>			
Fendant du Valais	5.00	25.50	
Cuvée weiss von Graf	5.00	25.50	
Senza Parole	5.50	27.50	36.50
<b><i>Rosé Weine</i></b>			
Oeil de Perdrix von Varren	5.50	27.50	
<b><i>Portwein</i></b>			
Malaga	15% vol.	0.4l	5.00

# *Schnäppli*

## *Spirituosen*

Appenzeller	29% vol.	4cl	6.50
Altmaa Bitter	25% vol.	4cl	6.50
Williams, Kirsch, Trester, Chrüter, Pflümüli, Zwetschgen	38-40% vol.	2cl 4cl	5.50 7.50
Whisky Glenmoranige aged 10 Years	40% vol.	4cl	8.50
Whisky Dalmore aged 12 Years	40% vol.	4cl	10.50
Whisky Port Charlotte aged 10 Years	50% vol.	4cl	13.50
Baileys	17% vol.	4cl	7.50
Honigkräuter	30% vol.	4cl	6.50
Alti Zwetschge, Aprikose, Bire	30% vol.	4cl	9.50
Bermontis	27% vol.	4cl	10.50

## *Apéro*

Cüpli Sekt	12% vol.	1dl	9.50
Martini rosso	15% vol.	4cl	6.50
Martini bianco	15% vol.	4cl	6.50
Martini fiero	19.5% vol.	4cl	6.50
Gespritzter Weisswein	13% vol.		9.50
Aperol Spritz	15% vol.		10.50
Hugo	13% vol.		10.50
GOBA Manzini	14% vol.	gespritzt	9.50
GOBA Manzoni	alkoholfrei	gespritzt	8.50